

# Neumarkter „Wundertropfen“ aus Gerste und Hopfen

## 500 Jahre Reinheitsgebot

Von Franz Paul Enzinger

Bier gilt nicht nur als eines der ältesten Lebens- und Genussmittel, sondern auch als eines der ältesten Kulturgüter der Menschheit.

„Hopfen und Malz, Gott erhalt's!“ – Dieser Spruch hat in Neumarkt am Wallersee stets viel gegolten, denn die Bevölkerung Neumarkts und der Umgebung schätzt seit Jahrhunderten das Gerstengetränk. Um den Lokalbedarf an Bier decken zu können, entstanden hier nicht weniger als fünf Brauereien. Schon im Jahr 1570 ist ein Hans Kogler (Hannß Khogler) als „Pierpreu“ und Besitzer des heutigen Hauses Hauptstraße 34 genannt. Alle fünf Brauereien waren bereits zu Anfang des 17. Jahrhunderts in Betrieb. 1651 wurde unter Fürsterzbischof Paris Lodron die behördliche Bewilligung zur Errichtung von fünf „Preuwerchstätten“ erteilt. Bemerkenswert ist, dass alle fünf Marktbrauereien an der Hauptstraße standen, dem Zentrum nahe und nur wenige Schritte voneinander entfernt. Die Objekte setzten sich jeweils so zusammen, dass im Vorderhaus an der Hauptstraße der Braugasthof untergebracht war, im Hinterhaus befanden sich die Räumlichkeiten der Brauerei, und daran angrenzend lag ein Wurzgarten. Schon bald wurde über den lokalen Bedarf hinaus produziert, und Gasthäuser der Flachgauer Nachbargemeinden konnten mit dem Neumarkter Bier beliefert werden. 1678 wird berichtet, dass 120 Eimer Bier (7000 Liter) von Neumarkt per Schiff über den Wallersee und dann mit dem Ochsenfuhrwerk zum Wirtshaus nach Ursprung bei Elixhausen befördert wurden.<sup>1</sup>

Die Produktion des allseits beliebten Getränks, für das die Rohstoffe Gerstenmalz, Hopfen und Quellwasser benötigt wurden, beschränkte sich früher bis in das 19. Jahrhundert auf die obergärige Brauart. Dieses Bier wurde mit obergäriger Hefe hergestellt und war wenig haltbar. Es wurde Sommerbier genannt, weil es auch in der warmen Jahreszeit gebraut werden konnte. Es reifte bei Temperaturen zwischen 15 und 25 Grad, und am Ende des Gärprozesses stieg die Hefe nach oben.

Allmählich setzten sich untergärige Biere durch, die heller und klarer sind, weniger fruchtig, vollmundiger und länger haltbar als obergärige. Aber sie zu brauen, war nur in der kalten Jahreszeit möglich, weil sich die dafür benötigten Hefepilze nur bei niedrigen Temperaturen vermehren. Am Ende der wesentlich langsameren Gärung sinkt die Bierhefe zu Boden, daher bezeichnet man diese Brauart als „untergärig“. Untergärige Biere waren dem schnell vergorenen Sommerbier geschmacklich weit überlegen. 1841 begann die Geschichte des modernen untergärigen Lagerbiers. Dem „Bierkönig“ Anton Dreher (1810 - 1863) gelang in

Schwechat der Durchbruch, als er mit Natureis gekühlte Lagerräume schuf und damit untergäriges Bier gebraut werden konnte. Mit Hilfe von Natureis wurde für anhaltend niedrige Temperaturen gesorgt, um so untergärige Hefe verarbeiten zu können.<sup>2</sup>

Für die Neumarkter Brauereien wurde das Eis auf dem Wallersee und auf dem ehemaligen Moserteich, unterhalb des Moserkellers, geschnitten, die Eisblöcke wurden mit Fuhrwerken zur Brauerei befördert und in eigenen Eiskellern verwahrt, wo auf diese Weise das richtige Klima für den Gärprozess herrschte und die Bierfässer über den Sommer gelagert werden konnten. Das Wallersee-Eis war aber auch außerhalb des Bundeslandes Salzburg begehrte.

*Aus den 1860er Jahren ist uns bereits der Wallersee bekannt, von dem aus Eis mit der Bahn in den Wiener Raum verfrachtet wurde. Auf diesem relativ seichten See bildet sich in der Regel eine länger anhaltende Eisdecke.<sup>3</sup>*

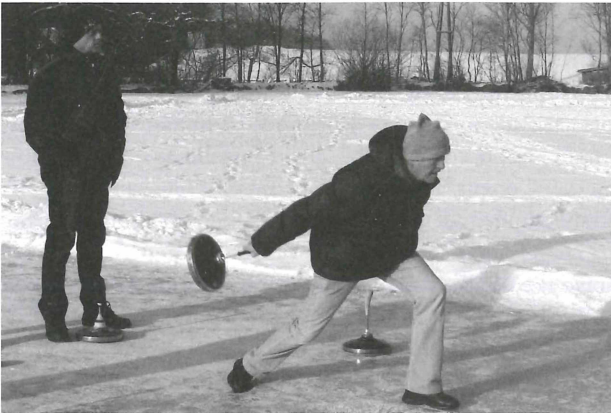


Abbildung 1: Als es noch eiskalte Wintertage gab: Das dicke Eis auf dem Wallersee, auf dem Sighartsteiner Weiher und auf dem Moserteich, der inzwischen zugeschüttet ist, spielte nicht nur für den Wintersport eine große Rolle, sondern auch für die Brauereien. *Foto: Franz P. Enzinger, Neumarkt a. W.*

Tatsächlich wurde in besonders kalten Wintern auf dem Wallersee eine Eisdecke, die einen halben Meter dick war, festgestellt. Im Vergleich dazu gab es im Winter 2015 / 2016 an keinem einzigen Tag eine geschlossene Eisdecke. Obwohl also Natureis ausreichend zur Verfügung stand, war es nur möglich, in der kalten Jahreszeit zu brauen, von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April), weil die Gärung bei Temperaturen zwischen vier und acht Grad erfolgen musste. Das damals nicht pasteurisierte Bier wäre bei höheren Temperaturen schnell schlecht geworden. Um auch im Sommer kühles, frisches untergäriges Bier anbieten zu können, war es nötig, im Winter zu brauen und das Bier möglichst kalt einzulagern. Drei bis sechs Monate lagerte das Bier im Eiskeller. Erst dann war es optimal durchzogen und hatte seinen besten Geschmack erreicht, sodass es an heißen Sommertagen und im Herbst zum Erntedank, zum Bruderschaftsfest und zu den

Jahrtagen der Neumarkter Zünfte ausgeschenkt werden konnte. Wenn es wärmer wurde, war Schluss mit dem Brauen des Untergärigen, daher wurde im März oder spätestens im April noch das letzte Bier dieser Brauart eingebracht. Das war dann umso würziger, und es wurde bis in den Herbst hinein getrunken. Das gegen Ende der Brauperiode hergestellte untergärige Bier war das geschmacklich vorzügliche „Märzen“. Von diesem letzten, würzig eingebrauten Bier, das natürlich auch teurer war, leitet sich der heute noch verwendete Name Märzenbier ursprünglich ab. Es bezeichnet heute ein erfrischendes, süßiges und edles Lagerbier. Die Menge des Märzenbiers war reglementiert, und seine Herstellung war an eine erzbischöfliche Genehmigung gebunden. Der letzte, kräftige Sud vor dem „Sommerloch“ wurde ausgiebig gefeiert, und dieses Fest nannte man „Biermärz“. Nach dem 23. April musste zwangsläufig wieder obergärig gebraut werden. Die Brauknechte hatten also den Winter über viel Arbeit, sie vergnügten sich aber auch mit Sportgeräten, die in den Brauereien zahlreich vorhanden waren: mit alten, zerlegten Fässern. Am Fassboden befestigten sie einen Stiel, und schon war ein Eisstock entstanden. Als Ziel diente eine Daube, ein gebogener Seitenteil des Fasses. Der Holzwürfel oder das Hartgummistück, das heutige Ziel der Eisstockschützen, heißt immer noch Daube, obwohl das Stockschießen nichts mehr mit Fässern zu tun hat.<sup>4</sup>

Die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt ist das Reinheitsgebot von 1516. In der Bayerischen Landesordnung<sup>5</sup> ging es den Herzögen Ludwig X. und Wilhelm IV. weniger um die Qualität des „Grundnahrungsmittels Bier“, sondern primär um den Schutz von Weizen und Roggen als Brotgetreide. Mit dieser 500 Jahre alten Verordnung wurden der Preis und vor allem auch die Zutaten beim Bierbrauen geregelt: Gerste, Hopfen und Wasser. Damit konnte verhindert werden, durch Zugabe von Bilsenkraut und anderen giftigen Kräutern<sup>6</sup> den Rauscheffekt zu steigern. Die Regel, dass für ein natürliches Getränk ausschließlich natürliche Rohstoffe verwendet werden dürfen, gilt auch heute noch. Der aktuelle österreichische Lebensmittelcodex verbietet chemische Konservierungsmittel und künstliche Geschmacksverstärker im Bier. Allerdings können statt der Gerste als Zerealien<sup>7</sup> heute auch Weizen, Roggen, Dinkel, Mais oder sogar Reis verwendet werden.

*Der „Neue Markt“ hatte das ausschließliche Schank- und Handelsprivileg, was zur Folge hatte, dass der Handel auf dem offenen Land, außerhalb des Marktes, der sogenannte Gäuhandel, verboten wurde.*<sup>8</sup> Davon profitierten natürlich auch die Gastwirte und die Brauereien. Als aber 1645 unter Fürsterzbischof Paris Lodron verboten wurde, Bier von bürgerlichen Landbrauereien in die Stadt Salzburg zu liefern, verzeichneten die Neumarkter Biersieder markante Einbußen. Es kam aber noch schlimmer: Im 17. und 18. Jahrhundert litten die Privatbrauereien unter dem „Bierzwang“ der Salzburger Erzbischöfe. Fürsterzbischof Guidobald Graf Thun hatte nämlich 1659 das Biermonopol angeordnet, das alle Wirte, die keine eigene Brauerei besaßen, zwang, ausschließlich das Bier von einem der sieben erzbischöflichen Hofbrauhäuser zu beziehen. Die Neumarkter Traditionsgasthäuser Adler (heute Gasthof Gerbl, Hauptstraße 28), „Goldene Krone“ (Hauptstraße 14) und „Goldener Löwe“ (Lötschenwirt, Hauptstraße 48, 1971 abgetragen) mussten

ab 1693 das „Fürstenbier“ von der Hofbrauerei Henndorf beziehen. Privates Bier durfte nicht teurer sein und auch nicht besser schmecken als das bischöfliche Gebräu.

*Die zwangsweise Abnahme verführte die Hofbräuer zu nachlässiger Qualität, sodass in der Hofkammer bald die Beschwerden über das „schauderhafte Gesöff von säuerlichem Geschmack“ eingingen.<sup>9</sup>*

Dadurch kam es zu einer Lockerung des Salzburger Biermonopols, das offiziell noch bis 1808 galt.<sup>10</sup> Das Bier der Neumarkter Brauereien war sehr beliebt, und es wurde zunehmend zum Alltagsgetränk für die Marktbürger, Kaufleute und Handwerker, aber auch für die Bauern in der Umgebung Neumarkts. Es hatte aber einen niedrigen Alkoholgehalt, und wegen der Schwebstoffe, Eiweißpartikel, Hopfen- und Heferückstände war es, besonders vor der Einführung der untergärrigen Brauart, ein trübes Getränk. Da es ausschließlich in Steinkrügen ausgeschenkt wurde, konnte dem Aussehen des Inhalts wenig Augenmerk geschenkt werden. Aber im Laufe der Zeit wurde die Klarheit des Biers zu einem wichtigen Kriterium, wie auch der auf manchen Keramikkrügen geprägte Vierzeiler andeutet:

*„Bier ohne Klarheit, Red‘ ohne Wahrheit, Lieb ohne Treu‘, All‘ drei verabscheu!“<sup>11</sup>*



Abbildung 2: Aus diesem traditionellen Keramikkrug (um 1900) mit Umdruckdekor und Zinndeckel wurden die Neumarkter Wundertropfen genossen; sie schmeckten besonders erfrischend, weil in ihm das Bier länger kühl blieb. Foto: Franz P. Enzinger, Neumarkt a. W.

Der 11. März 1879 war der schwärzeste Tag in der Geschichte der Stadt Neumarkt am Wallersee. Von den ehemals fünf Neumarkter Brauereien waren damals noch drei in Betrieb. Durch die offene Befeuerung der Sudpfanne bestand beim Biersieden stets eine hohe Brandgefahr. Im Betrieb des bürgerlichen Bierbrauers Peter Moser, Hauptstraße 41, brach das Feuer aus, das eine Periode der wirtschaftlichen Blüte Neumarkts jäh beendete. Insgesamt 80 Objekte, 56 Wohn- und Geschäftshäuser und 24 Wirtschaftsgebäude, wurden ein Raub der Flammen.<sup>12</sup>



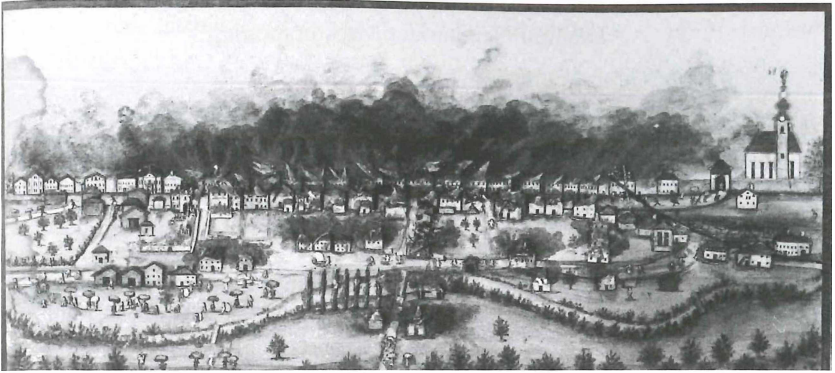


Abbildung 3: Der Marktbrand des Jahres 1879, der in der Moserbrauerei ausgebrochen war, hatte für das Wirtschaftsleben Neumarkts verheerende Folgen, besonders auch für die Brauereien. Auf einem Kartonreliefbild ist die Brandkatastrophe eindrucksvoll dargestellt. Foto: Museum Fronfeste, Neumarkt a. W.

*Am Nachmittag des Unglückstages ließ der Karlbräu, von dessen Haus nur mehr der ebenerdige Trakt und die Hauptmauer standen, für die erschöpften Feuerwehrleute ein Faß Bier aus dem von dem Brand noch verschonten Keller holen. Eben als das Faß von einigen unter dem Torbogen stehenden Feuerwehrleuten in Empfang genommen wurde, begann die Mauer zu wanken. In der Meinung, noch rechtzeitig aus dem Haus zu kommen, stürzten die Feuerwehrleute ins Freie. In diesem Augenblick stürzte die Mauer tatsächlich und begrub fünf Männer unter sich. Sie konnten zwar bald aus dem Schutt geborgen werden, doch waren vier von ihnen schwer verletzt. Der Maurermeister Pröll, dem eine Ferse zerschmettert und der Brustkorb eingedrückt wurde, starb bald nach seiner Bergung.<sup>13</sup>*

Die beiden Brauknechte Lorenz Mackinger und Matthias Berner, die in der Karlbrauerei beschäftigt waren, befanden sich unter den Verschütteten. Zuvor gab es bereits im Jahr 1681 einen Marktbrand, der ebenfalls von einer Brauerei verursacht worden war, und zwar vom Karlbräu, der damals noch Esslinger Bräu hieß und als die älteste Brauerei im Markt gilt. Kein Wunder, dass wegen der ständig drohenden Gefahr eines Feuersausbruchs die Bierbrauer den heiligen Florian, den Beistand in Feuersgefahr und Wassernot, als ihren Schutzpatron verehrten, das ganze Jahr hindurch, besonders aber am 4. Mai.

*Der höchste Festtag war der des heiligen Florian. Nicht um symbolhaft den Durst in der Kehle mit Bier zu löschen, wurde er zum Patron der Bierbrauer erkoren, wie mancherorts behauptet wird. Sein Märtyrertod im Wasser machte ihn zum Beschützer vor Feuergefahr, der die Brauereien mit den dazugehörigen Wirtschaftsgebäuden durch die vielen Feuerstätten ausgesetzt waren. Der heilige Florian gilt im süddeutschen Raum und in Österreich als der am weitesten verbreitete Patron der Bierbrauer.<sup>14</sup>*

Die fünf Neumarkter Marktbrauereien<sup>15</sup>

Gräßlbräu (Eisenhut-Bräu)	Hauptstraße 26	eingestellt 1816
<i>„Preuwerchstatt auf Wohlgefallen und Widerrufen vermög hochfürstl. Cammer-Bewilligungs-Befehl vom 15. Okt. 1650 verwilligt“</i>		
Göllnerbräu (Hampfenbräu)	Hauptstraße 31	eingestellt 1871
<i>„so vermög Hofcamer Befehl vom 10. 2. 1651 dem Geörg Khorb bewilliget“ „Die radizierte Braugerechtsame wurde 1872 gelöscht.“</i>		
Poschingerbräu (Reiterhauser-Bräu)	Hauptstraße 39	eingestellt 1879
<i>„Eine Preustatt beym Stärzenpach ist Hanß Khuenzen auf sein Leibeslebens lang mit hochfürstl. Cammer-Befehl verwilliget worden“ (1651)</i>		
Karlbräu (Esslingerbräu)	Hauptstraße 34	eingestellt 1917
<i>„so vermög Cammer-Befehl vom 13. Feber 1651 aus Gnaden verwilliget worden“</i>		
Moserbräu (Köstlingerbräu)	Hauptstraße 41	eingestellt 1923
<i>„eine Preustatt hat Veith Schalchamber auf sein undertheniges Suplizieren von einer hochfürstl. Cammer erlangt“ (1651)</i>		



Abbildung 4: Hauptstraße 34: Wo heute in einem dreigliedrigen Gebäudekomplex eine Bank, eine Arztpraxis, Geschäftslokale und 26 Wohnungen untergebracht sind, stand bis 1983 das Brauhaus Esslinger / Karlbräu mit einer Gaststätte und einem Theatersaal. Foto: Karl Lettner, Neumarkt a. W.

Unter ihrem letzten Besitzer Dr. Karl Mayrhofer (1894 – 1917) erzielte die Karlbrauerei einen Bierausstoß von jährlich 6.100 Hektolitern. Das ist gar nicht wenig; zum Vergleich: Die Augustinerbrauerei Salzburg – Mülln, die der Benediktinerabtei Michaelbeuern gehört, mit ihrem großen Bräustübl und dem beliebten Gastgarten produziert gegenwärtig rund 9.000 Hektoliter im Jahr.

1902 luden in Neumarkt sieben Gasthäuser zum Besuch ein, darunter die beiden Braugasthöfe Karlbräu und Moserbräu sowie die zwei ehemaligen Braugasthöfe „Zum Hirschen“ (Göllnerbräu, Hauptstraße 31) und „Zur goldenen Traube“ (Poschingerbräu, Hauptstraße 39), während die Eisenhut-Brauerei (Gräßlbräu, Hauptstraße 26) mit der Einstellung 1816 auch den Gasthausbetrieb aufgegeben hatte. Die Gasthöfe Adler (Posttaverne, heute Gasthof Gerbl am Stadtplatz), „Goldene Krone“ (Hauptstraße 14) und „Goldener Löwe“ im Untermarkt (Lötschenwirt) hatten keine eigene Brauerei.<sup>16</sup> Die beiden wichtigsten Brauhäuser, Karlbräu und Moserbräu, verfügten über eigene Ökonomien mit Wiesen und Gerstenfeldern. Hopfen allerdings gedieh im Raum Neumarkt nicht, er wurde entlang der Salzach angebaut.

Die Brauherren erfreuten sich in Neumarkt eines hohen Ansehens und spielten auch in der Kommunalpolitik eine große Rolle. Als geschäftsgewandteste und kontaktreichste Bürger konnten sie ihre hohe gesellschaftliche Position festigen.

In der Liste der Neumarkter Bürgermeister scheinen gleich fünf Bierbrauer auf:

Michael Poschinger	1831 - 1834,
Franz Girlinger	1834 - 1837,
Johann Alois Karl	1837 - 1840,
Peter Moser	1858 - 1864 und
Karl Moser	1897. <sup>17</sup>

Schon im 18. Jahrhundert bekleideten Bierbrauer wichtige Funktionen: Als Oberkämmerer wirkten Johann Georg Langwieder (1705) und Franz Gräßl (1757), als Unterkämmerer waren Johann Michael Esslinger (1755), Matthias Gräßl (1798) und Georg Huber (1817) tätig.<sup>18</sup>

Mit der Einführung des Dampfbetriebes und der Eröffnung der Bahnlinie Wien – Salzburg (Kaiserin-Elisabeth-Westbahn) im August 1860 verloren die Neumarkter Brauhäuser ihre Konkurrenzfähigkeit, und sie mussten der Reihe nach ihren Betrieb schließen. Dazu kam auch noch, dass zwei Brauereien, Moserbräu und Poschingerbräu, beim großen Marktbrand des Jahres 1879 zerstört wurden. Die Gräßl-Brauerei hatte bereits 1816 das Biersieden aufgegeben.

Die Karl-Brauerei stellte 1917 ihren Betrieb ein, gegen Ende des Ersten Weltkrieges. In dieser Zeit waren gefangene russische Soldaten hier als Brauknechte beschäftigt, weil die einheimischen zur Kriegsdienstleistung eingerückt waren. Das große Objekt der Brauerei wurde 1917 von Josef Sigl V., Brauereibesitzer in Obertrum, erworben und als Gasthaus, Bierlager und Mälzerei genutzt.<sup>19</sup>



Abbildung 5: Auf dem Luftbild aus dem Jahr 1930 sieht man in der Bildmitte das große Brauereigebäude Karlbräu mit zwei Schloten (1983 demoliert). Foto: Luftaufnahme 151 der Österreichischen Fliegerschule Salzburg.

Carl Zuckmayer (1896 - 1977) holte sich hier in Neumarkt am Wallersee und in der Nachbargemeinde und Mutterpfarre Köstendorf die Inspiration für seine Novelle „Der Seelenbräu“,<sup>20</sup> in der er den überzeugungsfesten Brauherrn als Leibesbräu und als Gegenspieler den Dechanten von Köstendorf als Seelenbräu darstellte. Beide Protagonisten sind als charakterstarke Persönlichkeiten gezeichnet, der eine als reicher Brauereibesitzer, der andere als knorriger Priester. Zwischen dem Vertreter der weltlichen und dem der geistlichen Macht entbrennt ein erbitterter Kampf um die Vorherrschaft. Durch die Liebe eines jungen Paares wird der Streit geschlichtet, aus erbitterten Gegnern werden schließlich sogar gute Freunde.

In den Jahren 1870 bis 1880 fand in der Bierherstellung endgültig eine kleine Revolution statt: Carl von Linde (1842 - 1934), Professor für Maschinenlehre an der Technischen Hochschule München, entwickelte die Kältemaschine.<sup>21</sup> Diese Erfindung wurde zur Grundlage der modernen Kühltechnik. Sie brachte den Vorteil, nun ganzjährig obergärig und untergärig bei gleichbleibend hoher Qualität brauen zu können.

Lorenz Albert Enzinger (1849 - 1897), der aus Wasserburg am Inn stammte, errang in Brauereikreisen Berühmtheit durch die Erfindung des Bierfilters in seiner Firma in Worms. Weltweit veränderte und revolutionierte diese Erfindung das Brauen: Das Bier wurde von Trübstoffen und Hefepartikeln befreit und hielt sich dadurch bei gesteigerter Qualität deutlich länger. Damit konnte das Bier auch über größere Entfernungen transportiert werden. Die neue Kühl- und Filtertechnik war jedoch teuer, und nur große Brauereien konnten sie sich leisten. Die Kehrseite des Fortschritts war, dass die Kleinbetriebe, wie sie in Neumarkt bestanden, mit der Konkurrenz nicht mithalten konnten. Aus dem handwerklichen



Biersieden entwickelte sich die Getränkeindustrie. Das Aussterben der Neumarkter Brauereien hatte nicht nur für das Wirtschaftsleben gravierende Folgen, sondern wirkte sich auch auf das gesellschaftliche Gefüge der Bürgersiedlung nachteilig aus und beeinträchtigte einen regionalen Kulturbereich.



Abbildung 6: Die Moserkellerkapelle wurde 1860 vom Neumarkter Brauherrn Franz Grlinger erbaut und 1980 umfassend renoviert. In der Bildstocknische hängt das Ölbild der Mariazer Gnadendonna. Foto: Kornelia Obermüller, Neumarkt a. W.

Die topographischen Bezeichnungen Moserkellergasse und Karlbräubergergasse erinnern heute noch an die Neumarkter Brauereien. Auch die Moserkellerkapelle an der Gasse vom Schulzentrum zum Kittlhofbauern geht auf einen Brauereibesitzer zurück, auf Franz Grlinger, der die Kapelle 1860 nach einem glimpflich verlaufenen Unfall eines Fuhrwerkers errichten ließ.<sup>22</sup> Zur Fronleichnamprozession, die alljährlich zu dieser Kapelle führte, wurde hier ein Stationsaltar errichtet und mit Blumen festlich geschmückt. Der Priester trug hier eines der vier Evangelien vor, sprach die Fürbitten und spendete den sakramentalen Segen in alle vier Himmelsrichtungen. Und im Stadtviertel Nordwest erinnert die Fassbinderstraße an einen Berufszweig, der eng mit den Brauereien zu tun hatte.

Der Hausname Malzführergut (Bahnhofstraße 16, früher Kleinköstendorf 28) weist darauf hin, dass Gerste durch Keimung und Trocknung zu Malz verarbeitet und schließlich mit dem Ochsen- oder Pferdefuhrwerk zur Brauerei befördert wurde.



Abbildung 7: Gardekeller: Aus dem ehemaligen Eiskeller der Moserbrauerei hat die Neumarkter Bürgergarde 1992 ein attraktives Vereinslokal geschaffen. Foto: Bürgergarde Neumarkt a. W.

Das Vereinslokal der Bürgergarde Neumarkt, der so genannte Gardekeller, ist ein 1992 restaurierter Moserbräu-Eiskeller. Ein zweiter derartiger Keller, in den bewaldeten Hang hinein gebaut, befand sich gleich daneben.

Unter den Neumarkter Brauereibesitzern fallen so berühmte Namen wie Franz Xaver Eisenhut und Michael Poschinger auf. Eisenhut ist in Neumarkts Stadtgeschichte ein Name von Rang, denn die Träger dieses Familiennamens waren nicht nur Gastwirte und Bierbrauer, sondern vor allem auch Marktrichter und Postmeister, und das 260 Jahre lang.<sup>23</sup>

Die wohlhabende und einflussreiche Kaufmannsfamilie Poschinger schließlich nahm von der Mitte des 17. Jahrhunderts bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts eine führende Stellung unter den salzburgischen Handelsdynastien ein. In Neumarkt betrieben sie einen florierenden Eisen- und Leinwandhandel und widmeten sich zeitweise auch dem Bierbrauen. Unter den Namen der Neumarkter Bierbrauer scheint Esslinger am häufigsten auf. Die Liste beginnt mit Vitus Esslinger (*civis et cerevisarius*) 1635 und endet 1803 mit Franz Augustin Esslinger.

Vitus Esslinger war es auch, der gemeinsam mit dem Marktrichter und Inhaber der Posttaverne Sebastian Eisenhut in den Jahren 1650 und 1651 auf eigene Kosten die Vikariatskirche Neumarkt mit zwei Kapellenanbauten wesentlich vergrößern ließ. An der Südmauer der heutigen Stadtpfarrkirche erinnert noch ein Gedenkstein mit der Inschrift „S.A. 1651“<sup>24</sup> an diese bedeutende Kirchnerweiterung.<sup>25</sup> Ein weiteres Beispiel, wie die Neumarkter Brauerfamilien Gemeinsinn und gesellschaftliches Engagement lebten, lieferte Frau Köstlinger:

*Die 26 Jahre junge Brauereibesitzergattin Maria Köstlinger, Moserbräu, Hauptstraße 41, wo 23 Jahre zuvor der große Marktbrand ausgebrochen war, spendete zum Jubiläum „30 Jahre Feuerwehr Neumarkt“, das am 25. Mai 1902 gefeiert wurde, als besonderes Zeichen ihrer Wertschätzung die Feuerwehrfahne.<sup>26</sup>*





Abbildung 8: Fronleichnam 1927: Auf Hochamt und Prozession folgt das Einkehren in das Gasthaus. Vor dem Braugasthof der zehn Jahre davor eingestellten Karlbrauerei haben sich Marktbürger, Fremde und Prangerinnen aufgestellt. Foto: Stadtarchiv Neumarkt a. W.

Auf sein Ansuchen hin wurde Matthias Esslinger 1692 zum Bürger der Stadt Salzburg ernannt, nachdem er erklärt hatte, dass er in Neumarkt ehelich geboren sei und „*daß Preu Handwerch rödlich gelehret habe*“.<sup>27</sup> Als Meister durfte er nun Rosina Elixhauserin heiraten, die Witwe eines bedeutenden Salzburger Brauereibesitzers, und als Brauherr agieren.

Außer in den fünf Markt-Brauereien wurde auch, nur zwei Kilometer entfernt, in Sighartstein Bier gebraut, und zwar nahezu 300 Jahre lang. Die kleine Brauerei im Besitz der Grafen Uiberacker, 1616 unter Abraham Freiherr von Uiberacker, Pfleger und Kämmerer, gegründet, deckte den Eigenbedarf für die Schlostaverne. Die Brau- und Taverngerechtigkeit<sup>28</sup> verlieh der Salzburger Erzbischof Wolf Dietrich. Die Kapazität der Schlossbrauerei betrug immerhin 360 Hektoliter pro Jahr. 1756 ist ein Anton Gugg als Braumeister zu Sighartstein genannt. Das Bräuhaus trug die Hausnummer Sighartstein 30 und wurde nach der Stilllegung des Betriebs nach 1900 demoliert. Schloss und Ortschaft Sighartstein gehörten damals zur Gemeinde Köstendorf, seit 1939 liegen sie im Gemeindegebiet von Neumarkt am Wallersee.

Der Literat und Salzburger Domherr Graf Friedrich von Spaur (1756 - 1821) erwähnt in der Beschreibung des Schlosses Sighartstein die Brauerei: *Auch einzeln auf seiner Erhabenheit, in deren Nähe ein großer Weyher glänzet, und die von einem Bache bespült, von schönen Obst - Gemüßreichen Gärten, von einem wohleingerichteten Bräuhaus und zweckmäßigen Oekonomie-Gebäuden umrungen ist, zeichnet sich diese Burg in der Mitte solch gefälliger Umgebungen als der schönste Theil einer lieblichen Landschaft aus.*<sup>29</sup>

Im Zusammenhang mit den Neumarkter Biersiedern spielte auch das Binderhandwerk eine wichtige Rolle in Neumarkt. Der Fassbinder erzeugte Gärbottiche, 50-Liter-Fässer und große Lagerfässer mit zwanzig Hektolitern Fassungsvermögen. Die Bierfässer waren ausnahmslos aus Eichenholz gefertigt.

Das Holz wurde in der Binderei zugesägt und im Freien zu hohen Türmen kunstvoll gestapelt. Es musste drei Jahre trocknen, bis es zu den Fassbrettern, den Dauben, geschnitten werden konnte. Die Fassdauben wurden im heißen Wasser gebogen und schließlich ohne Leim und Nägel zusammengefügt. Genietete Eisenreifen umspannten die Dauben und gaben dem Fass Halt. Innen wurden die Fässer „gepicht“, also mit einem aus dem Baumharz gewonnenen Fasspech versehen. Damit wurden die Fässer dicht, aber auch glatt und somit leicht zu reinigen.

Im 17. Jahrhundert brachten es die „Burger und Pinter“ Tobias Lausenhamer und Virgil Kaindl, Fassbinder in Neumarkt, zu einem hohen Ansehen. In der Blütezeit der Neumarkter Brauereien lieferte der aus St. Pölten zugewanderte Bindermeister Johann Raminger von 1809 bis 1850 hochwertige Bierfässer. In der Statzenbachgasse stand das Fassbinderhaus. Der letzte Neumarkter Fassbinder Rudolf Schöfecker stellte noch bis 1969 handwerklich Fässer, Schaffeln, Zuber und Gebrauchsgegenstände aus Holz her. Er hatte seine Werkstatt an der Köstendorfer Landesstraße (Bahnhofstraße 10). Für die Schlossbrauerei in Sighartstein gab es zeitweise einen eigenen Binder: Johann Laimer übte von 1774 bis 1797 das Fassbinderhandwerk aus und stellte Bierfässer aus Eichenholz her. Das Haus Sighartstein 22 an der Steinbachbrücke trägt seither den Hausnamen Binderhäusl.<sup>30</sup>

Von den sechs genannten Brauereien scheinen im „Brauereiverzeichnis Österreich“<sup>31</sup> nur vier aus den Jahren 1868 bis 1922 auf. Dazu ist anzumerken, dass die Gräßl-Brauerei ihren Betrieb schon 1816 eingestellt, die Göllner-Brauerei aber erst 1871 das Biersieden aufgehört hat.<sup>32</sup> Stefan Köstlinger hat als letzter Neumarkter Biersieder den Brauereibetrieb 1923 eingestellt.

1a	Anna Karl, Brauerei	1868	Hauptstraße 34
1b	Carl Moser, Brauerei	1902	
1c	Dr. Karl Mayrhofer „Karlbrauerei“	1922	
2a	Peter Moser, Brauerei	1868	Hauptstraße 41
2b	Marie Schweiger, Brauerei	1900	
2c	Consortiumbrauerei vorm. Marie Schweiger	1904	
2d	Consortiumbrauerei Stefan Köstlinger & Co.	1916	
2e	Brauerei Stefan Köstlinger	1922	
3a	Michael Poschinger jun., Brauerei	1868	Hauptstraße 39
3b	Josef Frauenschuh, Brauerei	1893	
	Othmar Graf Uiberacker'sche Bierbrauerei Sieghardstein, Pä.: F. Dietl	1888-1896	Sighartstein 30

Wenn es auch heute in Neumarkt am Wallersee keine Brauerei mehr gibt, so ist doch – wie überall im Land Salzburg - das Bier ein beliebtes Getränk, eine Energiequelle und „eine wahrhaft göttliche Medizin“<sup>33</sup> geblieben. Der Markt wird heute von wenigen Brauereikonzernen bestimmt, in den letzten Jahrzehnten entstanden aber auch wieder kleine Wirtshausbrauereien, wo nach alten Rezepten vergessene Bierspezialitäten gebraut, neue Bierkreationen entwickelt werden und eine neue Bierkultur gepflegt wird.



Abbildung 9: Die Trachtenmusikkapelle Neumarkt am Wallersee beteiligte sich an der Marschwertung, die 2002 auf dem Neumarkter Stadtplatz ausgetragen wurde. Das repräsentative Gebäude mit der attraktiven Fassade ist der ehemalige Bräugasthof Forsthuber, ehemals Moserbräu bzw. Köstlingerbräu. Foto: Julia Fuchs, Neumarkt a. W.

Mindestens 350 Jahre lang gab es in Neumarkt den Beruf des Biersieders. Die Tradition der Neumarkter Brauereien, die wirtschaftliche Bedeutung und die Qualität des Neumarkter Biers haben ihren Platz in der Geschichte der „jungen Stadt im Flachgau“ und ältesten Marktgemeinde des Bezirks Salzburg – Umgebung, und es soll auch künftigen Generationen bewusst sein, dass Neumarkt dreieinhalb Jahrhunderte lang für das Bierbrauen weitem bekannt war. Denn nicht nur die einheimische Bevölkerung konnte mit dem „Neumarkter Wundertropfen aus Gerste und Hopfen“ den Durst stillen, sondern auch die zahlreichen Händler, die zwischen Salzburg und Linz mit ihren Fuhrwerken unterwegs waren, legten in Neumarkt einen Zwischenstopp ein, um sich hier zu stärken. Schließlich besaß Neumarkt das vom Fürsterzbischof verliehene Schank- und Handelsprivileg, und Neumarkt war auch die erste Station der Postkutsche auf dem Weg von Salzburg nach Wien.

## Anmerkungen:

1 Vgl. *Johann Goiginger*, Neumarkt am Wallersee. Die Entstehung seiner Landschaft und seine Geschichte, Salzburg 1993, S. 88.

2 *Conrad Seidl*, Bier. Österreichische und europäische Braukunst, Weyarn 1997, S. 364.

3 *Guido Müller*, Die Gewinnung und Verwendung von Natureis. Geografische Aspekte eines beinahe vergessenen Kapitels der Wirtschaftsgeschichte - Salzburg als Beispiel, in: MGSL 135 (1995), S. 780.

4 *Franz Paul Enzinger*, Ein eisiges Vergnügen - Volkssport Eisstockschießen im Salzburger Land, in: Granatapfel. Das Gesundheits- und Familienmagazin der Barmherzigen Brüder. Folge 1 / 79. Jahrgang. Wien, Jänner 2011, S. 28.

5 Am 23. April 1516 wurde auf dem Landständetag zu Ingolstadt das Reinheitsgebot erlassen; es galt ursprünglich nur für Bayern, wurde aber bald auch von den Brauereien im Erzbistum Salzburg angewandt.

6 Bilsenkraut und Sumpfpfost sind psychoaktive Pflanzen. Ihre Samen wurden als Bierzusatz verwendet, um die Rauschwirkung zu erhöhen.

7 Zerealien sind Getreidenährmittel. Dazu zählen heute auch ballaststoffreiche Nährstoffe bestimmter Getreidesorten wie Cornflakes, Müsli, Haferflocken. Das Wort Zerealien ist von Ceres, der römischen Göttin des Ackerbaus und der Feldfrucht, abgeleitet.

8 *Franz Paul Enzinger u. a.*, Neumarkt am Wallersee – Die junge Stadt im Flachgau. Festschrift zur Stadterhebung. Geschichtliche Grundlagen und Hintergründe. Neumarkt a.W. 2000, S. 31.

9 *Hans Spatzenegger*, Gasthaus zur blauen Gans. Fürstenbier, Bürgermeister, Mozartfreunde. Salzburg 2010, S. 6.

10 *Gerhard Ammerer / Harald Waitzbauer*, Wege zum Bier -. 600 Jahre Braukultur. Mit Spaziergängen durch die Stadt Salzburg und Ausflügen in die Umgebung. Schriftenreihe des Archivs der Stadt Salzburg 32, Salzburg 2011, S. 40 f.

11 In diesem Zusammenhang ist interessant, dass gegenwärtig die Nachfrage nach naturtrüben Bieren steigt und das so genannte Keller- oder Zwickelbier im Trend liegt. Auch die Biersorte Weißbier, ein obergäriges Bier, das zum Großteil aus Weizenmalz gebraut wird, erfreut sich heute besonders in Bayern und im Salzburger Land großer Beliebtheit.

12 *Franz Paul Enzinger*, Vor 130 Jahren stand Neumarkt in Flammen (Teil 1). In: Stadt-Info, Ausgabe 4/2009, Neumarkt am Wallersee, März 2009, S. 4.

13 *Georg Haslauer*, Halb Neumarkt in Schutt und Asche, in: Salzburger Volksblatt, 11.03.1959, Salzburg 1959, S. 7.

14 *Claudia Peschel - Wacha*, Die Brauerei als Arbeits- und Lebensraum. Eine Kulturstudie aus dem Innviertel (III), in: Oberösterreichische Heimatblätter. 46. Jahrgang, Heft 4. Herausgegeben vom Institut für Volkskultur, Linz 1992, S. 395.

15 Vgl. *Jakob Vogl*, Neumarkter Heimatbuch. Im Verlag der Sparkasse Neumarkt bei Salzburg. Wien 1930, S. 135 ff.

16 Vgl. *Vogl*, Neumarkter Heimatbuch (wie Anm. 15), S. 190 ff.

17 *Franz Paul Enzinger u.a.*, Neumarkt am Wallersee (wie Anm. 8), S. 67.

18 Vgl. *Jakob Vogl*, Neumarkter Heimatbuch (wie Anm. 15), S. 137 f.

19 *Albert Umlauf*, Geschichtliches aus Neumarkt und Umgebung, Neumarkt 1922, S. 18.

20 Der berühmte Autor verfasste die Novelle „Der Seelenbräu“ im Jahr 1945; 1950 wurde sie verfilmt mit Paul Hörbiger und Heinrich Gretler in den Hauptrollen.

21 Die Linde-Kältemaschine arbeitete mit Ammoniak als Kühlmittel, das durch Kompression verflüssigt wurde. Das flüssige Gas verdampfte im Verdampfer und entzog seiner Umgebung Wärme, wodurch die tiefen Temperaturen entstanden.

22 *Franz Paul Enzinger u. a.*, Schätze der Kulturlandschaft. Dokumentationsband Klein- & Flurdenkmäler Neumarkt am Wallersee, Band 1. Stadtgemeinde Neumarkt a.W. / Salzburger Bildungswerk. Salzburg 2007, S. 84.

23 *Franz Paul Enzinger u. a.*, Neumarkt am Wallersee (wie Anm. 8), S. 60.

24 Die Initialen S.A. weisen auf den Baumeister hin, der die Erweiterung der Vikariatskirche realisierte: Stephan Auer.

- 25 *Franz Paul Enzinger*, Stadtpfarrkirche zum heiligen Nikolaus in Neumarkt am Wallersee. Christliche Kunststätten Österreichs, Nr. 452, Verlag St. Peter, Salzburg 2006, S. 5.
- 26 *Franz Paul Enzinger*, Neumarkter Feuerwehrbuch. Freiwillige Feuerwehr der Stadt Neumarkt am Wallersee, Neumarkt a.W. 2015, S. 29.
- 27 *Ammerer / Wäitzbauer*, Wege zum Bier (wie Anm. 10), S. 33.
- 28 Die amtliche Befugnis, Bier zu brauen und zu verkaufen (Gewerbeberechtigung). Die Brauereien durften ihr Bier nur in ihren eigenen Braugasthäusern oder „über die Gasse“ verkaufen.
- 29 *Graf Friedrich Franz Joseph von Spaur*, Der Spaziergänge in den Umgebungen Salzburgs zweiter Band: Mit Kupfern, Salzburg 1815, S. 150.
- 30 *Jakob Vogl*, Köstendorfer Heimatbuch, Wien 1928, S. 678.
- 31 *Klaus Ehm*, Brauereiverzeichnis Österreich, in: Historisches Verzeichnis - Internationale Brauereien. <http://www.brauwesen-historisch.de/Oesterreich.html>, updated 02.07.2012, Gera 2012.
- 32 Die Göllner-Brauerei müsste demnach in der Tabelle aufscheinen.
- 33 Paracelsus / Theophrastus von Hohenheim (1493 - 1541), war Arzt, Chemiker, Naturforscher und Philosoph, Pionier der Medizin, lebte 1524 - 1527 und 1540/41 in Salzburg.

Anschrift des Verfassers:

OStR Prof. Franz Paul Enzinger  
Lerchenfelder Straße 8  
5202 Neumarkt am Wallersee

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mitt\(h\)eilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde](#)

Jahr/Year: 2016

Band/Volume: [156](#)

Autor(en)/Author(s): Enzinger Franz Paul

Artikel/Article: [Neumarkter „Wundertropfen“ aus Gerste und Hopfen 500 Jahre Reinheitsgebot 217-231](#)